de la COCINA al COMEDOR

Sección D

Por Carmencita San Miguel

Miami, Florida Jueves 16 de Marzo de 1995



JURADO DEL PUBLICO EN GENERAL



JURADO DE LAS CATEGORIAS ESTUDIANTES Y UNIVERSIDADES



Concurso de Cocina Mazola Calle 8

Por Virginia Flores de Apodaca

2041900659

Escuelas Públicas de Dade y Chefs.

Desde 1981 hasta 1993, el concurso de cocina se celebró durante el festival de la Calle Ocho: Open House en el aparcamiento del Restaurante Centro Vasco de la Calle Ocho del S.W. En 1982 ambas categorías se juzgaron en el Centro Vasco, pero la categoría de los Chefs se organizó en el Restaurante Brasserie del Hotel Everglades. El chef ganador fue el dueño del Restaurante Islas Canarias de la 27 Avenida del N.W. y la 3ra. Avenida.

Desde entonces, el concurso del Kiwanis Club de la Pequeña Habana ha ido creciendo, ha adquirido más fuerza, más visibilidad y muchísima más importancia así como un gran patrocinador: el aceite vegetal Mazola. En 1994, al ver Mazola y los co-patrocinadores, la Mayonesa Hellmanns, la Pasta Muellers y la Sazón y Cubitos Knorr, la importancia que había cobrado el evento, decidieron celebrar un evento por separado dentro del restaurante Centro Vasco, una semana antes al festival de la Calle Ocho.

Desde 1982, segundo año del concurso, se han mantenido dos categorías: Público enGeneral y Estudiantes de las Escuelas Públicas del Condado de Dade. Las recetas se han juzgado por su originalidad, sabor y presentación. El año pasado se amplió la categoría delos estudiantes para incluir los centros vocacionales y técnicos del sistema escolar de Dade. Este año esta categoría se ha ampliado aún más, para incluir a las universidades locales.

El concurso ha mantenido su popularidad durante todos estos años. Esta ha sido la labor de un grupo de voluntarios y del Chairman Pepe Luzárraga, un antiguo banquero quién a principio de los ochenta cambió su carrera y optando por la gastronomía se mudó a Washington D.C. y abrió el exitoso restaurante Caramba. Al volver a Miami, poco tiempo después, se reintegró con el comité de voluntarias que con los kiwanis organizaban Mi Arroz.

De ese grupo original sólo quedamos Carmen Herrero, María Elena de Cárdenas -quién este año al estar enferma no pudo participar - y María Santamaría, quién se nos unió en1982, organizando desde entonces la categoría de estudiantes. Luzárraga y yo tuvimos como co-chairman del concurso al kiwani Ernesto Sosa, un gran colaborador. Pero no sólo nos han sido fieles los voluntarios, sino también los concursantes.

Dos de ellas, Mimi Lara de Belt y su hija Mercedes, han vuelto a participar una yotra vez, ganando uno de los tres premios en varias ocasiones. Este año Mimi concursó con la Langosta al Coco, una de las cinco semifinalistas, que a pesar de estar muy bien presentada, no ganó esta vez. A pesar de ésto, la volveremos a ver. "Elaine Schwartz de North Miami, ganadora de concursos nacionales, también ha sido otra reincidente que ha sidouna de las ganadoras de los tres primeros premios durante varios años," me dijo PepeLuzárraga el Kiwani presidente del concurso.

Al principio y durante los primeros años los participantes eran cubanoamericanos, colombianos y norteamericanos, no sólo de Miami sino de otros estados del sudeste de la Unión. Gran fue mi sorpresa cuando a llamar a los estudiantes ganadores en 1994, me informaron que eran de Nicaragua, Colombia, Haití, México y del Caribe; una muestra de la nueva diáspora multiétnica de nuestro condado de Dade.

A través de los años, miembros de la Junta Escolar de Dade así como administradores y maestras de economía doméstica y artes culinarias del sistema escolar han permanecido fieles al concurso. Recuerdo lo difícil que a pesar de lo difícil que era aparcar y llegar al Centro Vasco el día del festival de la Calle Ocho, los jueces y los participantes nunca fallaron a la cita.

Como en años anteriores, Chef Pepín amenizó el concurso. Al llamarlo me dió la primicia de que desde enero es anfitrión del programa "Desde la Cocina del Chef Pepín", que se graba diariamente y se transmite en Panamá a nivel nacional. "Mi programa ha sido un exitazo en Panamá," me confió. Pepín tiene una gran sorpresa que próximamente comunicará a su audiencia de habla hispana e inglesa de los EE.UU. Pepín, quién hasta hacealgunos años vendía seguros, está dedicado por completo a la cocina y a todo lo relacionado con ésta. Es portavoz de Green Giant, y de Pilsbury y hace infomaciones para el Internal Revenue Service.

Este año las categorías de los estudiantes de secundaria y centros vocacionales técnicos del sistema escolar y las universidades tuvieron como jueces a: la presidenta de la Junta Escolar Sra. Betsy Kaplan, al comisionado de Miami J. L. Plummer, Jr.; el Chef Emeritus R. Novgrad de la Universidad Johnson & Wales; los superintendentes asociados del Sistema Escolar de Dade, Sr. Roger Cuevas del Buró de Servicios Comunitarios y Preparación de Carreras, y el Sr. Nelson Díaz del Buró de Apoyo a la Instrucción, así como la Sra. Madelin Rodríguez representando a la Dra. Rosa Castro Feinberg, miembro de la Junta

2041900660

A continuación fueron seleccionados los ganadores de la categoría del público engeneral por los siguientes jueces: Janet Gavarrete, vicepresidenta de Asuntos Públicos deMiami Dade Community College; Humberto Cruz, editor de Éxito; Yolanda González, editora del DIARIO LAS AMERICAS; Antoni Nina, Brazilian Review; Viviana Carballo del Miami Herald, el Sr. Foster, representando a Mazola y demás patrocinadores, y Rosita Freixas, representando a su esposo Pepe Freixas, quién en representación de la Casa Ballantine Gold Seal del Vodka Fris Scandinavia donó esta bebida para el evento. Otra patrocinadora del evento, el kiwani Raúl de Quesada, gerente general de ventas de Spanish Foods Consortium, Inc., donó un delicioso vino español.



LOS ORGANIZADORES Y LOS GANADORES

Recuerda María Santamaría que Susan Yaskin fue una de las maestras pioneras que se involucró desde el principio, motivando a los estudiantes a participar en el concurso. Este año, su antigua alumna Ileana Pérez, ganó el segundo lugar en la categoría del público en general. Según me contó Ileana, la Sra. Yaskin fue su maestra de economía doméstica en la escuela intermedia Rockway, y más tarde, en la secundaria G. H. Braddock. Durante el último año de secundaria, Ileana fue presidenta del Club F.H. A. H.E.R.O. (Ocupaciones Relacionadas con Economía Doméstica).



FRA... ...AR (MAZOLA), VIRGINIA Y PEPE LUZARRAG...

Otra maestra cuya clase de estudios culinarios ha estado representada en el concurso,es la Sra.Diane Wong de la secundaria G. H. Braddock. Este año y el anterior más de una veintena de sus estudiantes ha enviaron recetas. Este año contamos con tres semifinalistas deBraddock, y Stephanie González quién ganó el tercer premio de la categoría de escuelas secundarias con el Gazpacho de Mariscos de Stephanie. Según Wong, la escuela tiene una excelente biblioteca de la escuela a la dispoción de los estudiantes, donde éstos pueden encontrar todas las revistas culinarias del mercado.

Para participar en el programa de Food Production Services, los alumnos necesitan llenar una aplicación. Al cabo de 3 años de estudios vocacionales, los estudiantes obtienen un diploma que les permite entrar en universidades especializadas como Johnson & Wales o la Universidad Internacional de la Florida."

Todo Dade conoce el concurso. El año pasado, con la ayuda de la antigua comisionada Barbara Carey conseguimos que la escuela Miami Norland y la de Carol Citynos enviasen un gran número de recetas. Según me comunicó el presidente de Johnson &Wales, la universidad de las artes culinarias de Rhode Island que hace algunos meses abrió una rama en North Miami, "la maravillosa mezcla de culturas y cocinas del sur de la Florida; la afluencia de chefs del calibre de Mark Militello, Allen Susser con sus cocinas del Nuevo Mundo, seguirán haciendo que líderes mundiales se sientan atraídos hacia aquí la Puerta de Entrada de las Américas."

Estoy segura de que en el futuro tendremos mayor participación en este concurso que cada vez es mayor, y que ofrece a todos los que amamos la gastronomía la esperanza de que la cocina del Nuevo Mundo del sur de la Florida siga atrayendo a nuestro rincón del país, a universidades del calibre del Johnson & Wales.



EUGENIO JIMENEZ, PEPE LUZARRAGA Y PEPE FREIXA...

Los ganadores del concurso fueron los siguientes:
Público en General

1. Causa Limeña, Nora G. Oberssen
2. Medallones de Pollo Rellenos sobre Vermicelli, Ileana Pérez
3. Pargo Relleno Mamá Vieja, Chef José Jiménez

Estudiantes de Secundaria de las Escuela Públicas de Dade

1. Arroz Caribeño, Shahid Hafidh, Masi Academy, Linda Wright (maestra)
2. Torticas de Pollo Picantes, Lance Barlow, Escuela Secundaria Braddock, Diane Wong (maestra)
3. Gazpacho de Mariscos a lo Stephanie, Stephanie González, Escuela Secundaria Braddock, Diane Wong (maestra)

Estudiantes de Centros Vocacionales Técnicos de las Escuelas Públicas de Dade y Universidades

1. Camarones al Curry, Dennis Lee, Centro Vocacional Técnico Robert Morgan, Thomas Salsgiver (maestro)
2. Pinchishi, Juan M. Rivera, Johnson & Wales University, John ...
3. Pollo Frito Kahlúa, Gloria Flores Davis, Centro Vocacional Técnico Robert Morgan

2041900661